

MAISON CASTEL

· FRANCE ·



GRANDE RÉSERVE IGP Pays d'Oc Chardonnay



LE DÉGUSTER

On aime :

- sa robe jaune paille aux légers reflets bruns
- son nez intense et complexe aux arômes de fruits exotiques (mangue, ananas), distillant aussi quelques notes finement grillées
- sa bouche ample et fraîche, révélant un vin onctueux et long en bouche avec une finale délicatement vanillée

On l'accorde avec :

- les poissons et les crustacés ; faites l'expérience avec un plateau de fruits de mer...
- les viandes blanches ; pourquoi pas un suprême de poulet accompagné d'une purée de patates douces ?
- les fromages affinés, notamment l'Ossau Iraty...

On vous conseille :

- de le servir à une température comprise entre 12 et 14 °C
- de le déguster dès à présent ou de le laisser vieillir en cave 2 à 3 ans



GRANDE RÉSERVE Chardonnay

LE DÉCOUVRIR

Cépage blanc de renommée internationale, le Chardonnay se révèle avec singularité dans les terroirs du Pays d'Oc. Des terroirs au climat méditerranéen et à la grande diversité de sols, qui lui permettent d'affirmer une personnalité forte avec une palette aromatique de fruits tropicaux.

Pour son Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel a sélectionné les meilleures parcelles de trois départements de l'Indication Géographique Protégée : l'Hérault et les semi-coteaux des terrasses villafranchiennes, pour la complexité et la profondeur ; le Gard et ses sols argilograveleux, dont la précocité amène puissance et richesse ; puis enfin l'Aude, terroir argilo-calcaire plus tardif qui apporte tension et fraîcheur. Autant de terroirs dans lesquels Maison Castel

observe, analyse et déguste les baies de chaque parcelle quasi-quotidiennement afin de déterminer la meilleure date de récolte...

Dans les chais, l'approche de Maison Castel est tout aussi rigoureuse. Avec la fermentation malolactique, c'est d'abord le gras, le volume et la typicité que l'on recherche. A cette fermentation succède une vinification traditionnelle boisée, avec un élevage sur lies fines ponctué de bâtonnages réguliers, qui vient apporter de la complexité. Une sélection minutieuse des raisins et une vinification toute particulière, qui créent le caractère et l'élégance de ce vin...